

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI**

#### **A. Kajian Bahan Bonggol Pisang**

Di antara berbagai jenis buah-buahan, pisang merupakan buah yang mempunyai nama banyak, tidak kurang dari 46 nama yang di miliki. Hal ini menunjukkan bahwa pisang sangat di gemari oleh banyak orang di muka bumi. Bahkan beberapa negara menyebutnya dengan nama terjemah buah surga.

Ada 3 macam pisang yang sangat terkenal, baik di dalam negeri maupun di manca negara, yaitu pisang ambon, pisang susu, dan pisang batu. Yang merupakan bibit pohon pisang adalah tunas yang tumbuh di sebelah pohon induknya. Pohon pisang cepat sekali tumbuh. Pohon pisang tidak dapat berbuah berkali-kali, melainkan sekali dalam hidupnya. Beda jenis pisang maka beda pula bonggol pisang yang dihasilkan, untuk bonggol pisang ambon mempunyai ciri-ciri bonggol yang keras, getah yang dihasilkannya pun sangat banyak, oleh karena itu bonggol pisang ambon kurang bagus untuk dijadikan produk masakan. Bonggol pisang susu mempunyai ciri bonggol yang keras pula, bonggol pisang susu sangat jarang digunakan untuk produk olahan karena selain bonggol tersebut tidak cocok untuk diolah, banyaknya bonggol pisang susu juga sangat terbatas. Sedangkan Bonggol pisang batu mempunyai karakteristik yang tidak terlalu keras, bonggol pisang ini sudah banyak digunakan untuk produk olahan seperti keripik bonggol pisang, maka bonggol

pisang batu sangat cocok untuk diolah menjadi berbagai macam produk olahan.

Indonesia termasuk ke dalam Negara penghasil pisang terbesar di dunia. Produksi pisang nasional terus meningkat setiap tahun, misalnya dari 2.308.379 ton (tahun 1988) menjadi 2.417.760 ton (tahun 1989). (<http://blog.binadarma.ac.id/devita/?p=38>). Daerah penghasil pisang terbesar berada di Pulau Jawa. Namun, masih belum banyak yang mengetahui jika Indonesia ternyata mengimpor pisang dari luar negeri padahal lahan untuk menanam pisang yang berkualitas sangat banyak di Indonesia. Setiap kali panen batang atau bonggol pisang pasti tidak dimanfaatkan dan hanya dibuang saja. Padahal semua elemen pisang tersebut bisa dimanfaatkan.

Dari segi pemanfaatan, selama ini masyarakat Indonesia masih memanfaatkan bagian buah, daun, jantung, dan pelepahnya saja, sedangkan bagian lainnya belum secara optimal dimanfaatkan, terutama bagian bonggol. Bonggol pisang merupakan bagian yang paling jarang dimanfaatkan, apalagi untuk konsumsi. Selama ini masyarakat menggunakannya sebagai bahan makanan ternak atau dibuang begitu saja. Padahal bonggol pisang dapat dimanfaatkan 100% untuk konsumsi masyarakat.

Berdasarkan analisis, diketahui bahwa petani pisang setelah panen tidak memanfaatkan bonggol pisang dan hanya dibuang saja. Ini disebabkan karena tidak ada sosialisasi kepada petani pisang untuk memanfaatkan bonggol dari pohon pisang batu yang sebenarnya dapat dibuat menjadi makanan olahan. Untuk menambah penghasilan dari petani pisang maka

diperlukannya suatu pemanfaatan dari elemen pisang yang tidak lagi terpakai pada saat panen. Elemen ini adalah bonggol pisang batu yang nantinya bisa menjadi olang (olahan bonggol pisang) terutama bonggol pisang batu yang berupa makanan kontinental. Berikut adalah gambar dari bonggol pisang batu.

(<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/31572/PEMANFAATAN%20BONGGOL.pdf>)



Gambar 1. Bonggol Pisang



gambar 2. Bonggol pisang batu

Sumber gambar

1: <http://t1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQTVcCohSrrnTR2pj4aie0G9Nwg3212TkED1I0uQy1neUolhphMvmmdwUmggg>

Sumber gambar 2 : Pribadi

## B. Kajian Formula Acuan

### 1. Kajian produk Acuan

Masakan Kontinental adalah masakan yang berasal dari Negara yang mempunyai dataran luas, seperti Perancis, Inggris, Amerika, Australia (Negara bagian Eropa). Dalam satu susunan menu makanan kontinental terdiri dari :

a. Makanan pembuka (*appetizer*)

Appetizer, dalam istilah bahasa Indonesia yaitu “hidangan pembuka”. Sedangkan istilah Perancis menyebutnya *Hors d'oeuvre* (*starter*). Appetizer merupakan hidangan pembuka sebelum hidangan utama (*main course*) yang disajikan dengan tujuan membangkitkan nafsu makan atau selera makan. Hidangan *appetizer* hendaknya disajikan dengan prima, meliputi rasa, aroma, penampilan, dan kesesuaian dengan alat saji agar dapat membangkitkan selera dan memberikan kesan bahwa hidangan yang akan disajikan setelahnya akan lebih enak lagi.

b. Makanan utama (*main course*)

*Main course* adalah Hidangan pada waktu *lunch* atau *dinner*, ukuran porsinya lebih besar dari *appetizer*. *Main course* disebut juga main dish atau *groce piece*.

c. Makanan penutup (*dessert*)

Dessert adalah makanan yang disajikan terakhir kali dari serangkaian susunan menu dalam hidangan kontinental, atau disebut juga sebagai Hidangan Penutup. Istilah dessert berasal dari bahasa Prancis kuno "*deserver*" yang berarti "membersihkan meja". Kata dessert, umum digunakan di negara Amerika, Kanada, Australia, dan Perancis.

Untuk pembuatan masakan kontinental, kita harus mengenal berbagai bahan dasar dan syarat pemilihan bahan. Bahan pembuatan masakan kontinental terdiri dari :

- 1) Bahan Utama ( bonggol pisang batu )
- 2) Bahan Cair ( susu cair, air )
- 3) Bahan penambah rasa, warna, aroma
  - a. Bahan penambah rasa dan aroma ( lada, garam, gula pasir, bawang bombay, bawang putih, jahe )
  - b. Bahan penambah warna ( pasta pandan )
- 4) Bahan- bahan lain ( telur, susu kental manis )

Masing- masing bahan tersebut memerlukan penanganan yang berbeda- beda. Pemilihan bahan harus tepat karena sangat mempengaruhi kualitas produk yang di hasilkan. Komposisi bahan umumnya dengan bonggol pisang batu, daging, dan tepung terigu. segi gizinya. Berdasarkan teknik olahanya masakan kontinental dapat dibagi dalam beberapa kelompok seperti *boilling*, *roasting*, *sautéing*, *deep frying*.

## **2. Konsep Produk Acuan**

### *a. Risoles*

Merupakan hidangan pembuka panas, yang mempunyai rasa gurih dan asin yang dihidangkan hangat, dengan bahan tepung terigu, kuning telur, mentega, susu cair, garam kemudian dibuat *crepe* dan diisi *ragout* kemudian dibentuk persegi pipih, dipanir dan terakhir

digoreng dalam minyak banyak (*deep frying*). Karakteristik dari *risoles* adalah mempunyai mempunyai rasa yang khas dari *ragout* yang berasa manis gurih yang menjadikan produk ini cocok untuk hidangan pembuka panas. Selain itu, sifat dari *hot appetizer* adalah panas maka harus selalu dipertahankan kondisinya tetap hangat, jika tidak segera disajikan maka harus disimpan dalam temperatur yang tepat dan harus ditutup untuk meyakinkan berada dalam kondisi yang baik dan tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan lainnya.

Tabel 1. Resep Acuan *Risoles*

No	Bahan	Jumlah	Ket
	<b>Kulit</b>		
1	Tepung terigu	100 gr	Lelehkan
2	Kuning Telur	1 butir	
3	Susu Cair	1 gelas	
4	Garam	¼ sdt	
5	Margarine	1 sdm	
	<b>Isi</b>		
6	Margarine	15 gr	parut
7	Tepung terigu	15 gr	
8	Susu cair	½ gelas	
9	Keju	75 gr	
10	Lada	50 gr	
11	Garam	½ sdt	
	<b>Pelapis</b>		
12	Putih Telur	1 butir	
13	Tepung terigu	100 gr	
14	Tepung roti	100 gr	
15	Minyak goreng	500 cc	

Sumber: Kokom Komariah, dkk (2011)

b. *Steak*

*Steak* adalah makanan utama yang terbuat dari bahan daging sapi yang dimarinade dengan lada dan garam kemudian dimasak dengan teknik olah *grilling*. Di bawah ini dapat di lihat resep acuan dari *Steak*:

Tabel 2. Resep Acuan *Steak*

No.	Nama Bahan	Jumlah	Keterangan
	Steak		
1.	Daging cincang	350 gr	
2.	Mustard	1 sdm	
3.	Bawang Bombay	½ buah	
4.	Lada	¼ sdt	
5.	Garam	¼ sdt	
6.	Margarine	2 sdm	
	Mushroom sauce		
7.	Jamur	50 gr	Slice
8.	Shallot	2 btg	Chopped
9.	Tepung terigu	20 gr	
10.	White stock	200 cc	
11.	Parsley	Secukupnya	
12.	Lada	¼ sdt	
13.	Garam	1 sdt	
14.	L&P sauce	1 sdm	

Sumber :Kokom Komariah, dkk (2011)

### c. *Pudding*

*Pudding* dapat diartikan sebagai hidangan penutup yang mempunyai rasa manis terbuat dari agar-agar. Kuncinya agar dalam pembuatan puding ini tidak mengalami kegagalan maka agar-agar harus direbus hingga mendidih betul. Jika menginginkan puding jernih perebusan dilakukan secara perlahan menggunakan api rendah hingga mendidih pelan. Variasi puding diperoleh dari penambahan bahan-bahan seperti susu, telur, pewarna, pengaroma, dan buah-buahan. Berikut adalah resep acuan dari puding.

Tabel 3. Resep Acuan Cake *Pudding*

No	Bahan	Jumlah	Ket
	<b>Bavarois puding</b>		
1	Agar-agar putih	1 bks	
2	Gula pasir	200 gr	
3	air	400 cc	
4	garam	¼ sdt	
5	putih telur	3 btr	kocok kaku
	<b>sponge cake</b>		
6	telur ayam	2 butir	
7	gula pasir	50 gr	
8	ovalet	½ sdm	
9	tepung terigu	50 gr	
10	margarine	75 gr	Lelehkan
	<b>lapisan agar-agar</b>		
11	agar-agar bubuk	½ bks	
12	gula pasir	50 gr	
13	pewarna hijau	Secukupnya	
14	air	250 cc	

Sumber :Kokom Komariah, dkk (2011)

### 3. Kajian bahan dan fungsi

#### a. *Risoles* bonggol pisang

Bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan *risoles* bonggol pisang adalah sebagai berikut :

##### 1. Tepung terigu

Tepung terigu adalah salah satu bahan utama dalam pembuatan kue dan roti. Bubuk halus yang berasal dari bulir gandum dan digunakan sebagai bahan dasar kue, mie, dan roti ini berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang dibuat dari bahan tepung terigu. Ada 3 jenis tepung terigu yang biasa digunakan dalam pengolahan kue dan roti, bahkan juga makanan olahan makanan lainnya yang terbuat dari tepung terigu:



- a) Tepung terigu protein tinggi ( *hard flour* )
- b) Tepung terigu protein sedang ( *medium flour* )
- c) Tepung terigu protein rendah ( *soft flour* )

## 2. Bonggol pisang

Bonggol pisang yang digunakan dalam pembuatan risoles adalah bonggol pisang batu yang sudah berbuah, sehingga bonggol pisang tersebut bisa dimanfaatkan setelah panen buah tiba. Dalam pembuatan risoles, bonggol pisang digunakan sebagai bahan isian yang diberi bahan tambahan lainnya dan bumbu yang sedemikian rupa sehingga memiliki cita rasa risoles yang disukai masyarakat.

## 3. Telur ayam

Telur adalah salah satu bahan makanan hewani yang dikonsumsi selain daging, ikan, dan susu. Umumnya telur yang dikonsumsi berasal dari jenis-jenis unggas, seperti ayam, bebek, dan angsa. Untuk kandungan gizi telur ayam adalah vitamin E, lemak, omega-3, vitamin A, vitamin D, beta karoten, protein, lecithin, dan lain-lain.

## 4. Margarin

Margarin berasal dari lemak tumbuh tumbuhan. Margarin sendiri yang terbuat dari tumbuh tumbuhan tersebut mengandung jumlah *monounsaturated* dan *polyunsaturated fats* yang lebih banyak dibandingkan *saturated fats*nya (13 – 15% *saturated fats* dan 85 – 87% *unsaturated fats*). Lemak jenuh/*saturated fats* dalam

daging – dagingan dan *fatty dairy products* diindikasikan akan menaikkan bad kolesterol (*LDL Cholesterol*) dan menurunkan good kolesterol (*HDL Cholesterol*).

#### 5. Bawang Bombay

Istilah bawang Bombay berasal ketika komoditas ini pertama kali dibawa oleh pedagang-pedagang dari kota Bombay (sekarang disebut Mumbai), India, ke Indonesia. Bawang Bombay (*allium ceva*) termasuk tanaman dua musim yang dibudidayakan sebagai tanaman annual (semusim), kecuali untuk produksi benih.

Di dalam bawang Bombay terdapat kandungan allicin, asam amino, kalsium, mangan, sodium, sulfur, vitamin C, vitamin E, minyak atsiri, dan lain-lain.

Sumber: <http://khasiatbuah.com/bawang-bombay.htm#ixzz1reRfNiox>

#### 6. Daging ayam

Daging unggas sudah merupakan bagian dari kehidupan manusia, terutama ayam. Tekstur ayam yang kenyal dan lembut membuatnya banyak disukai oleh berbagai kalangan baik dewasa maupun anak-anak. Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang baik, terutama untuk anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan.

Ayam memiliki dua jenis yaitu ayam kampung dengan tekstur daging yang lebih sedikit namun lebih bercita rasa, lalu

ayam broiler atau yang lebih dikenal dengan ayam negeri yang sengaja diternakkan sebagai ayam pedaging untuk konsumsi missal.

Setiap 100 gr daging ayam mengandung 75% air, 22% protein, 13 mg zat kalsium, 190 mg zat fosfor, dan 1,5 mg zat besi. Selain itu, daging ayam juga mengandung vitamin C dan vitamin E. daging ayam selain rendah kadar lemaknya, lemaknya juga termasuk asam lemak tidak jenuh.

Sumber : [www.anneahira.com/daging-ayam.htm](http://www.anneahira.com/daging-ayam.htm)

b. *Steak* bonggol pisang

Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan *Steak* Bonggol Pisang adalah sebagai berikut :

1. Bonggol pisang

Dalam pembuatan *steak* bonggol pisang menguunakan bahan baku bonggol pisang batu yang direbus terlebih dahulu sebelum ada proses pengolahan selanjutnya. Bonggol pisang yang sudah direbus kemudian dicincang kasar menyerupai daging cincang, sehingga tekstur yang dihasilkan sesuai dengan apa yang kita inginkan.

2. Daging sapi

Daging sapi (*beef*) adalah jaringan otot yang diperoleh dari sapi yang biasa dan umum digunakan untuk keperluan konsumsi makanan. Di setiap daerah, pemggunaan daging ini berbeda-beda

tergantung dari cara pengolahannya. Sebagai contoh has luar, daging iga, dan T-bone sangat umum digunakan di Eropa dan di Amerika Serikat sebagai bahan pembuatan steak sehingga bagian sapi ini sangat banyak diperdagangkan. Akan tetapi seperti di Indonesia dan di berbagai Negara Asia lainnya daging ini banyak digunakan untuk makanan berbumbu dan bersantan. Sumber :[http://id.wikipedia.org/wiki/Daging\\_sapi](http://id.wikipedia.org/wiki/Daging_sapi)

### 3. Telur ayam

Telur ayam dalam pembuatan steak bonggol pisang berfungsi sebagai perekat adonan steak supaya ketika steak digoreng tidak akan hancur dan memiliki tekstur yang empuk. Selain sebagai bahan perekat, telur mempunyai fungsi sebagai penambah rasa masakan, dan penambah nilai gizi.

### 4. Wortel

Wortel (*Daucus carota*) adalah tumbuhan sayur yang ditanam sepanjang tahun. Terutama di daerah pegunungan yang memiliki suhu udara dingin dan lembab, kurang lebih pada ketinggian 1200 meter di atas permukaan laut. Tumbuhan wortel membutuhkan sinar matahari dan dapat tumbuh pada semua musim. Wortel mempunyai batang daun basah yang berupa sekumpulan pelepah (tangkai daun) yang muncul dari pangkal buah bagian atas (umbi akar), mirip daun seledri. Wortel menyukai tanah yang gembur dan subur. Menurut para botanis, wortel

(*Daucus carota*) dapat dibedakan atas beberapa jenis, di antaranya: wortel (*Daucus carota*, Linn.) jenis imperator, yakni wortel yang memiliki umbi akar berukuran panjang dengan ujung meruncing dan rasanya kurang manis. jenis chantenang, yakni wortel yang memiliki umbi akar berbentuk bulat panjang dan rasanya manis, jenis mantes, yakni wortel hasil kombinasi dari jenis wortel imperator dan chantenang. Umbi akar wortel berwarna khas oranye.

Dalam pembuatan steak ini, wortel digunakan sebagai pendamping dari steak bonggol pisang, yang akan direbus dan selanjutnya di *sauté* dengan ditambahkan bumbu lada dan sedikit garam dan taburan daun parsley yang sudah dicincang halus.

Sumber: [http://www.iptek.net.id/ind/pd\\_tanobat/view.php?id=150](http://www.iptek.net.id/ind/pd_tanobat/view.php?id=150)

## 5. Buncis

Buncis (*phaseolus vulgaris*) merupakan sejenis polong-polongan yang dapat dimakan. Buah, biji, dan daunnya dimanfaatkan orang sebagai sayuran. Sayuran ini kaya akan kandungan protein vitamin. Bahan makanan ini dapat membantu menurunkan tekanan darah serta mengawal metabolisme gula dalam darah dan amat sesuai dimakan oleh orang yang mengidap penyakit diabetes dan hipertensi. Kandungan serat dan enzim yang tinggi dapat membantu menurunkan berat badan.

## 6. Kentang

Kentang (*solanum tuberosum L*) adalah tanaman umbi-umbian yang merupakan makanan pokok di Eropa, walaupun pada awalnya di datangkan dari Amerika Selatan. Kentang merupakan tanaman dari suku *Solanaceae* yang memiliki umbi batang yang dapat dikonsumsi yakni kentang itu sendiri. Untuk daerah tropis seperti Indonesia, kentang cocok ditanam di dataran tinggi yang mempunyai iklim yang sejuk.

Di dalam kentang terkandung banyak sekali zat-zat yang berguna bagi tubuh, diantaranya adalah potassium (Na) dimana sangat berguna untuk meningkatkan pH didalam tubuh manusia, vitamin C yang merupakan sumber kedua selepas oren, karbohidrat sebagai sumber energi, dan fiber atau gentian sebagai pengawal tekanan darah. Kentang juga mengandung vitamin B1, B2, dan B3 serta sedikit kandungan protein dan zat besi.

Sumber: <http://www.tribunnews.com/2012/04/09/mengenal-kentang-lebih-dalam-dan-beragam-manfaatnya>

## 7. Garam

Garam adalah salah satu bumbu dapur yang sangat vital dalam fungsinya sebagai penambah rasa. Manfaatnya adalah sebagai bahan pengawet makanan juga dapat mencerdaskan otak.

## 8. Lada

Lada adalah salah satu bumbu yang pedas, berbeda dengan cabai. Lada dalam masakan ini digunakan sebagai penambah rasa dan aroma masakan. Manfaatnya pun bisa dibilang cukup bagus karena merica ini berguna untuk mencegah kanker payudara.

### c. Puding bonggol pisang

Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan puding bonggol pisang adalah sebagai berikut :

#### 1. Agar-agar

Agar-agar adalah zat yang biasanya berupa gel yang diolah dari rumput laut atau alga. Jenis rumput laut yang biasa diolah untuk keperluan ini adalah *Eucheuma spinosum*. Beberapa jenis rumput laut dari golongan *Phaeophycophyta* juga dapat dipakai sebagai sumber agar-agar.

#### 2. Gula pasir

Gula pasir adalah gula dari hasil kristalisasi cairan tebu. Biasanaya berwarna putih, namun ada pula yang berwarna coklat. Disebut gula pasir karena bentuknya yang seperti pasir. Biasanya gula pasir ini digunakan untuk pemanis makanan dan minuman.

#### 3. Air

Air adalah komponen paling penting dalam pembuatan agar-agar karena air dapat mempengaruhi hasil dari pudding

tersebut. dalam pembuatan makanan kering didalamnya terdapat kandungan air walaupun sangat sedikit.

#### 4. Putih telur

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani yang dibutuhkan oleh tubuh. Kandungan berbagai vitamin dan gizi yang terdapat di dalam telur sangatlah banyak.

Telur mempunyai 2 bagian di dalamnya, yaitu kuning telur dan putih telur. Kandungan putih telur yang bermanfaat, diantaranya zat peptide. Berkat adanya zat ini di dalam putih telur, maka penyebaran bakteri di dalam tubuh dapat dicegah. Cara kerja zat ini adalah dengan memenjarakan bakteri E Coli sehingga bakteri tersebut tidak dapat menyebar ke seluruh tubuh dengan leluasa. Putih telur merupakan satu-satunya sumber protein hewani yang tidak mengandung lemak sama sekali.

Sumber :<http://www.anneahira.com/kandungan-putih-telur.htm>

#### 5. Tepung terigu

Tepung terigu adalah salah satu bahan utama dalam pembuatan kue dan roti. Bubuk halus yang berasal dari bulir gandum dan digunakan sebagai bahan dasar kue, mie, dan roti ini berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang dibuat dari bahan tepung terigu. Tepung terigu dalam pembuatan dessert digunakan sebagai bahan baku membuat sponge cake yang akan dilapisi dengan puding bavarois.



## 6. Ovalet

Ovalet adalah merk emulsifier yang biasa digunakan sebagai bahan pengembang kue. Fungsi emulsifier adalah membentuk emulsi campuran antara gula dengan telur sehingga menjadi satu kesatuan yang utuh.

Sebetulnya kuning telur mengandung emulsifier alami, oleh karena itu resep kue jaman dahulu tidak membutuhkan emulsifier karena jumlah telur yang digunakan cukup banyak dan dengan kuning telur tersebut bisa menyatu sempurna dengan gula selain bisa membentuk emulsi antara gula dengan telur, emulsifier itu berfungsi juga melembutkan kue atau cake.

## 4. Kajian Teknik Pengolahan Produk Acuan

### a. *Risoles*

Makanan pembuka ini terdiri dari kulit dan isi. Teknik pengolahannya adalah digoreng dengan minyak banyak ( *deep frying* ). Untuk kulitnya didadar dalam teflon, sedang isinya dibuat *ragout* dengan bahan keju dan wortel.

### b. *Steak*

Metode pengolahan yang dapat digunakan pada hidangan *main course* ada bermacam-macam dan tentu tergantung pada jenis bahan yang digunakan ataupun dari resep hidangan itu sendiri. Pada dasarnya metode pengolahan pada umumnya dapat diklasifikasikan menjadi dua

yaitu 1) metode panas basah adalah penghantaran panas pada makanan melalui bahan cair seperti *stock*, *sauce*, ataupun uap. 2) metode panas kering adalah penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas. (Kokom Komariah, 2008)

c. *Pudding*

*Pudding* dikenal sangat familiar dikalangan masyarakat. Teknik pengolahannyapun cukup mudah, hanya dengan direbus ( *boilling* ). Puding ini dikombinasi dengan *sponge cake* sebagai lapisan bagian bawah, untuk lapisan kedua adalah *bavarois pudding*, dan lapisan atas adalah agar-agar hijau.

## 5. Kajian Teknik Penyajian

a. *Risoles* Bonggol Pisang

Penyajian appetizer dengan menggunakan *dessert plate* dan sudah diporsi dalam piring menurut porsi *appetizer*. Hidangan *appetizer* terdiri dari *underliner*, *body*, *dressing*, dan *garnish*. Garnish dalam hidangan *appetizer* berfungsi ganda, yaitu menambah penampilan makanan serta menambah nilai gizi.

b. *Steak* Bonggol Pisang

Penyajian *main course* dapat secara *ready plate* dengan menggunakan *dinner plate* yaitu sudah diporsi dalam piring secara individual. Apabila *main course* dihidangkan dalam jumlah banyak seperti pada penyajian secara *buffet* dapat mempergunakan *chaving*

*dish* dengan pemanas dibawahnya, atau dapat pula memakai *platters* oval atau persegi. Jika perlu disertai dengan saus, maka saus dapat langsung dituangkan diatas *main course* atau disajikan secara terpisah dengan menggunakan *gravy boat* atau *sauce boat*. (Kokom Komariah, 2008).

c. *Pudding* Bonggol Pisang

Hidangan *dessert* dalam penyajiannya mempunyai standar tersendiri tiap-tiap jenis hidangan. Standar tersebut dapat berupa alat hidang atau garnish. *Garnish* yang digunakan untuk menghias *dessert* menggunakan bahan yang spesifik. Jika dilihat dari rasa dan tekstur hidangan *dessert* yang rata-rata mempunyai rasa manis dan lembut garnish yang digunakan tentunya mempunyai rasa dan tekstur yang tidak jauh dari hidangan utamanya. Dalam menentukan *garnish* yang akan digunakan ada 2 karakter bahan yang harus diperhatikan yaitu garnish yang dapat dikonsumsi seperti *cream*, *fresh fruit*, coklat dekor, dan lain-lain, dan *garnish* yang tidak dapat dikonsumsi seperti bunga, daun nanas, tusuk gigi hias, dan lain-lain.

## 6. Kajian Karakteristik Produk

a. *Risoles* Bonggol Pisang

Produk ini mempunyai karakteristik cukup padat dan kenyal karena kulit yang terbuat dari tepung terigu, telur ayam, susu cair, dan bahan tambahan lainnya. Sedangkan isian dari *risoles* bonggol pisang dibuat dari bahan bonggol pisang, wortel yang dibuat *ragout*.

b. *Steak* Bonggol Pisang

Produk ini mempunyai karakteristik padat, warna dari steak ini adalah coklat pucat karena menggunakan substitusi bonggol pisang. Untuk pendamping main course adalah kentang sebagai sumber karbohidrat dan wortel, buncis sebagai pendamping sayuran atau sumber vitamin.

c. *Pudding* Bonggol Pisang

Karakteristik dari puding bonggol pisang adalah padat dan kenyal karena terbuat dari agar-agar. *Pudding* bonggol pisang disajikan dengan saus lemon.

### C. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

1. Makanan pembuka (*appetizer*)

*Appetizer* berasal dari bahasa Inggris yang berarti hidangan pembuka. *Appetizer* juga dikenal dengan istilah *Hor's D'oeuvre* yang berasal dari bahasa Perancis. *Appetizer* terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi *seafood*, daging, unggas, buah-buahan serta sayuran bahan-bahan makanan tersebut merupakan makanan yang mudah rusak, sehingga harus ditangani dengan hati-hati dan disimpan dalam temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan. Seringkali dalam pembuatan *appetizer* menggunakan produk harian yaitu telur dan keju yang dapat memberikan variasi rasa yang dapat digunakan untuk menciptakan sebuah *appetizer* yang menarik dan membangkitkan selera. (Kokom Komariah, dkk. 2011)

## 2. Makanan utama (*main course*)

*Maincourse* merupakan hidangan utama dari beberapa menu yang disajikan, *maincourse* merupakan menu paling bergizi dibanding menu lainnya. Bahan-bahan utama makanan ini biasanya daging, unggas, atau ikan.

*Maincourse* biasanya disajikan dengan saus yang cocok dengan jenis makanannya. Saus ini dapat disajikan langsung di atas makanannya ataupun disajikan terpisah dengan menggunakan *gravy boat* (*suce boat*). Jenis saus yang disajikan biasanya berupa saus putih, saus coklat, saus minyak atau pengembangan-pengembangan dari saus tersebut. (Kokom Komariah, dkk. 2011)

## 3. Makanan penutup (*dessert*)

*Dessert* adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*maincourse*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. *Dessert* biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. Fungsi *dessert* dalam giliran hidangan adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama yang terkadang mempunyai aroma dan rasa yang amis serta menghilangkan rasa enak. (Kokom Komariah, dkk. 2011)

## D. Kerangka Berfikir

Tahapan awal dari penelitian ini adalah menentukan bahan baku yang akan digunakan dalam pembuatan produk yaitu Bonggol Pisang dan

menentukan produk yang akan dibuat, yaitu *Risoles* Bonggol Pisang, *Steak* Bonggol Pisang, dan *Pudding* Bonggol Pisang. Sebelum menentukan resep standar produk terlebih dulu yaitu mencari kelebihan dan kekurangan dari bahan baku yaitu Bonggol Pisang.

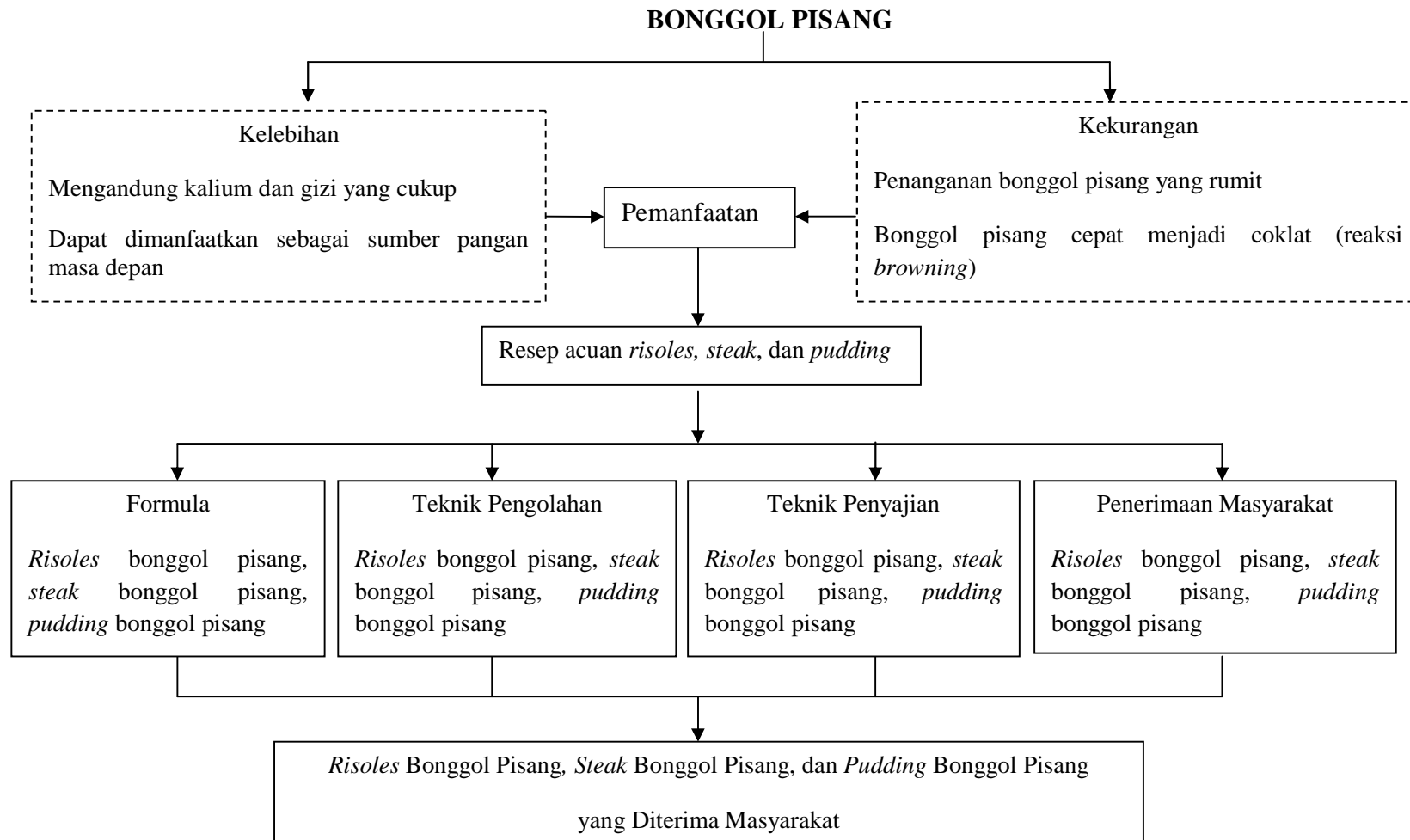
Kelebihan Bonggol Pisang adalah mengandung karbohidrat yang dapat mengganti Tepung terigu, daging, ataupun nasi/beras, selain itu bonggol pisang juga mempunyai banyak manfaat yang bisa digunakan untuk obat atau suplemen dalam rangka peningkatan gizi masyarakat.

Kekurangan dari bonggol pisang ini adalah mempunyai daya simpan yang pendek, cepat berbau tengik, kelemahan itu akan timbul bila pada saat proses pengolahan dan penyimpanan kurang tepat. Berdasarkan kandungan gizi pada bonggol pisang dapat disimpulkan bahwa kandungan karbohidrat dalam bonggol pisang ini tergolong tinggi sehingga sangat bagus bila dimanfaatkan untuk bahan pangan sebagai pengganti beras, daging dan juga tepung terigu.

Langkah selanjutnya adalah penentuan resep standart yang akan digunakan pada produk *Risoles* bonggol pisang, *steak* bonggol pisang, dan *pudding* bonggol pisang. Langkah berikutnya melakukan eksperimen formula, hingga didapat validasi produk I. Langkah ini pengumpulan data dilakukan dengan Uji coba I, kemudian produk pada uji coba I dikumpulkan datanya dengan observasi, langkah berikutnya yaitu melakukan perbaikan terhadap produk yang dihasilkan berdasarkan hasil ujicoba I. Perbaikan ini sangat mungkin dilakukan guna memperoleh produk yang siap digunakan lebih luas.

Langkah selanjutnya adalah melakukan eksperimen kembali pada validasi II, data dikumpulkan melalui observasi juga, kemudian setelah validasi II, dilakukan kembali perbaikan terhadap hasil ujicoba lebih luas, sehingga produk yang dikembangkan sudah merupakan desain model operasional yang siap divalidasi. Setelah perbaikan yang kedua dilakukan publikasi dengan pameran, produk *Risoles* bonggol pisang, *steak* bonggol pisang, dan *pudding* bonggol pisang dipamerkan dengan penyajian yang menarik dan kemudian di uji panelis.

Itulah langkah wujud pemanfaatan dari bonggol pisang adalah dengan dilakukan penelitian tentang pembuatan *risoles* bonggol pisang, *steak* bonggol pisang, dan *pudding* bonggol pisang dengan substitusi bonggol pisang, yang akan dicari formulasi produknya, cara penyajian dan uji kesukaan oleh panelis. Untuk lebih jelasnya, kerangka berfikir dapat ditunjukkan dengan diagram alir berikut :



Ket :

   = Tidak Diteliti

   = Diteliti

Gambar 3. Diagram Alir Kerangka Berfikir